




kāmmālā

cocina de origen

# ORIGEN

Creoso de burrata cubierto con carpaccio de langostino y tomates  
cherries confitados 

16,00 €

Ensalada de calabaza marinada, sus pipas tostadas,  
espuma de queso ahumado, canónigos y salsa Kammala 

15,00 €

Foie micuit con chutney de manzana especiada y emulsión de morcilla  
con tostas de pan de trigo duro 

15,00 € / 25,00 €


Lingote crujiente de carrillada ibérica 

9,00 € / 16,00 €

Gyozas caseras de presa ibérica y demi-glacé 

18,00 €

# AIRE Y AGUA

Tarantelo de atún rojo salvaje (levantá 2025) al carbón   
(congelado a -65°, cumpliendo con la normativa sobre prevención de anisakis)

30,00 €

Tartar de atún rojo de Almadra   
(congelado a -65°, cumpliendo con la normativa sobre prevención de anisakis)

22,00 €

Corvina salvaje del Estrecho con velouté de pollo, escarola al ajillo y polvo de  
avellana garrapiñada 

26,00 €

Rape de nuestra costa con curry al estilo Mediterráneo, dados de berenjena  
frita y espinacas salteadas con ajo 

26,00 €

Pargo al pil-pil con guisantes salteados y crujiente de alga tosaka 





25,00 €

Jurel marinado sobre tomate en texturas y pepino con emulsión  
de frutos rojos y ponzu 




18,00 €





# TIERRA Y FUEGO

Picantón de corral macerado en yuzu y especias chinas, acompañado de patatas baby y chalota    

24,00€

Wok con noodles de arroz salteados con tare shoyu casero, verduras al dente con pesto marino   

20,00 €

Chuletero de cordero lechal a baja temperatura con verduras salteadas y setas con tare shoyu  

32,00 €

Cochinillo premium de Segovia en dos cocciones  

26,00 €

Chuletón clandestino premium (1 kg. aprox.) 



65,00 €/kg

Entrecote premium super extra 

38,00 €/400 gr.

Preso ibérica de bellota al carbón 

23,00 €

Los tres cerditos    


17,00 € / 25,00 €

Costilla de ternera, 30 horas a baja temperatura, al estilo Kammala  

32,00 € (500 gr. aprox.)

Risotto de calabaza roteña con sus pipas tostadas   

16,00 €

Arroz meloso de lomo alto a baja temperatura con panceta ibérica 

20,00 €/persona (mínimo 2 personas)

## GUARNICIONES

Bol de ensalada  

6,00€

Patatas baby con mantequilla, ajo y perejil  

6,00 €

Verduras 

6,00 €

Patatas fritas  

6,00 €

Boniato frito  

6,00 €

\* Pan de masa madre y aceite de oliva 1º prensa picual: 2,50€



Glúten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Sulfitos





Altramuces



Moluscos



# EL QUINTO ELEMENTO

Tarta de queso con espuma de maracuyá y gel de albahaca    






10,00 €

Pan con chocolate   

8,00 €

Bizcocho aireado con café sobre crema de vainilla con plátano y merengue    

9,00 €

Pastelitos de almendra y crema de mascarpone con caramelo de Amarguiña     

10,00 €

Azahar y pistacho    

9,00 €

Lemon Pie     

9,00 €



Glúten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Sulfitos



Altramuces



Molúscos



# Kāmmālā

CARTA DE VINOS  
Y BEBIDAS

## AGUAS Y REFRESCOS

Agua Montespinos 1 L	2,50 €
Agua Montespinos 1/2 L	2,00 €
Agua con gas San Pellegrino 1/2 L	3,00 €
Refrescos (Coca Cola, Fanta, Sprite, Fuze tea, Aquarius, Tónica)	2,35 €
Limonada	4,00 €
Zumos Minute Maid	2,35 €

## APERITIVOS

Vermouth Rojo León Domecq	4,50 €
Vermouth Oyesco Blanco	4,50 €
Campari	4,50 €
Aperol	4,50 €
Cynar	4,50 €

## CÓCTELES CLÁSICOS

Caipiriña, Mojito, Piña Colada, Margarita, Collins...	9,00 €
---	--------

## CÓCTELES

Aperol Spritz (Aperol, espumoso francés y soda)	8,00 €
Martini Spritz Vermouth blanco, espumoso francés, z. lima y soda)	8,00 €
Cynar Spritz (Cynar, espumoso francés y soda)	8,00 €
Acapulco Spritz (Aperol, tequila, mezcal y soda)	10,00 €
Campari Spritz Aperol, Campari y espumoso francés)	8,00 €
Kammala Negroni (Cynar, marrasquino y mezcal)	11,00 €
Expresso Martini (Vodka, café y Tía María)	10,00 €
Sangría copa	7,00 €

## MOCKTAILS

Ginger Fresh (Zum de limón, sirope de ginger, menta, soda y ginger beer)	8,00 €
Red lips (Sandía, infusión de frutos rojos, azúcar y limón)	8,00 €
Pomelo space (Zum de pomelo, sirope de Spicy mango, lima y ginger beer)	8,00 €

## CERVEZAS

Alhambra barril	2,50 €
Alhambra reserva	3,20 €
Alhambra sin	3,00 €
Alhambra Radler	2,50 €
Mahou 5 estrellas	3,00 €
Mahou tostada 0'0	3,00 €
Mahou sin glúten	3,00 €
Cruzcampo Gran Reserva	4,00 €

## VINOS DE JEREZ

Fino en rama León Domecq	5,50 €
Manzanilla en Rama Carvajal	4,00 €
Manzanilla Xixarito Bodegas Barón	3,50 €
Amontillado dulce (Medium) León Domecq	9,00 €
Amontillado Señorío de Callao León Domecq	9,00 €
Amontillado Dios Baco	4,00 €
Oloroso seco 40 años León Domecq	9,00 €
Oloroso Dios Baco	4,00 €
Palo Cortado 28 años León Domecq	9,00 €

## DEL OASIS A TU VASO

Kammala Gin (Ginebra, St. German, pepino, tomillo y tónica)	10,00 €
Kammala Bourbon (Bourbon, melocotón, menta, sirope, azúcar y bitter)	10,00 €
Kammala Tequila (Cointreau, lima, sandía y albahaca)	10,00 €
Kammala Mezcal (Mezcal, ginger beer, limón y sirope simple)	12,00 €

## CAFÉS, INFUSIONES Y TÉS

Café solo, cortado	2,00 €
Café con leche	2,50 €
Café Capuccino	2,50 €
Latte Machiatto	3,00 €
Colacao	2,50 €
Bombón	3,00 €
Carajillo	3,00 €
Infusiones y tés	2,50 €

## VINOS ESPUMOSOS

Raventós I Blanc - Blanc de Blancs	29,00 €
Recaredo	35,00 €
Gramona Imperial	34,00 €
Raventós I Blanc - Blanc de Nit	36,00 €
Manuel Raventós Negre Magnum	168,00 €

## CHAMPAGNE

Louis Perdrier	4,50 € / 31,00 €
Taittinger Brut Réserve	79,00 €
Ruinart Blanc de Blancs	120,00 €
Dom Perignon Vintage	300,00 €

## VINOS BLANCOS

Mestizaje	24,00 €
DO Valencia (Merseguera, viognier y malvasia)	
Botón de Gallo	23,00 €
DO Rueda (Verdejo)	
Nisia de Jorge Ordoñez	26,00 €
DO Rueda (Verdejo)	
Belondrade y Lurton	60,00 €
DO Rueda (Verdejo FB)	
La Mer	4,50 € / 22,00 €
DO Castilla La Mancha (Verdejo 100%)	
José Pariente	22,00 €
DO Rueda (Sauvignon Blanc)	
Torrallbenc	34,00 €
DO Menorca (Sauvignon blanc, viognier, prensal, chardonnay y parrellada)	
Casa de Outeiro	29,00 €
DO Ribeira Sacra (Godello 100%)	
Beade Primacía	5,00 € / 27,00 €
DO Ribeiro (Treixadura)	
As Sortes	64,00 €
DO Valdeorras (Godello FB)	
Louro	42,00 €
DO Valdeorras (Godello y treixadura FB)	
El Cercado del Pozo Bueno	25,00 €
Origen Sevilla (Garrido Fino 100%)	
Viñas del Vero	20,00 €
DO Somontano (Gewurztraminer)	
Waltraud	35,00 €
DO Penedés (Riesling)	
Maio de Mendoza	25,00 €
DO Rias Baixas (Albariño SBL)	
Buche	4,50 € / 22,00 €
DO Extremadura (100% Chardonnay)	
Entremares	4,00 € / 20,00 €
DO Extremadura (Cayetana, Pardina, Eva y Montúa)	
Señorío de Ferris	25,00 €
Vino de autor. Rota (100% Palomino)	
Duo Burdeox Grand Vin Blanc	49,00 €
DO Burdeox (100% Sauvignon Grey)	

## VINOS ROSADOS

<b>Enate</b> DO Somontano (Cabernet sauvignon)	4,50 € / 20,00 €
<b>Torrallbenc Rosado</b> DO Menorca (Monastrell, Merlot, Syrah)	29,00 €

## VINOS TINTOS

<b>ARX Tesalia</b> DO Cadiz (Tintilla de Rota, syrah y petit verdot)	37,00 €
<b>Paraje de Mincal</b> DO Granda (Tempranillo)	5,50 € / 27,00 €
<b>Bassus</b> DO Utiel-Requena (100% Pinot Noir)	42,00 €
<b>Dominio de Atauta</b> DO Ribera del Duero (Tempranillo)	45,00 €
<b>Pago de Carraovejas</b> DO Ribera del Duero (Tempranillo, cabernet sauvignon y merlot)	52,00 €
<b>PSI</b> DO Ribera del Duero (Tempranillo)	68,00 €
<b>Vega Sicilia 5º Año gran reserva</b> DO Ribera del Duero (Tempranillo) 2017	270,00 €
<b>Vega Sicilia Único 2011</b> DO Ribera del Duero (Tempranillo)	440,00 €
<b>Pagos de Anguix 822</b> DO Ribera del Duero (Tempranillo 100%)	6,00€ / 30,00 €
<b>Condado de Haza Crianza</b> DO Ribera del Duero (Tempranillo 100%)	34,00 €
<b>Pingus 2018</b> DO Ribera del Duero (Tinto fino) 100 puntos Parker	2.200,00 €
<b>Artadi Viñas de Gain</b> DOCa Rioja (Tempranillo)	45,00 €
<b>San Vicente</b> DOCa Rioja (Tempranillo)	59,00 €
<b>Remelluri Reserva</b> DOCa Rioja (Tempranillo)	48,00 €
<b>Erre Punto Maceración Carbónica</b> DOCa Rioja (Tempranillo)	22,00 €
<b>Camins del Priorat</b> DO Priorat (Cariñena, cabernet sauvignon, garnacha y syrah)	38,00 €
<b>Les Terrases</b> DO Priorat (Garnacha, cariñena)	55,00 €
<b>Finca Dofí</b> DO Priorat (Garnacha, cabernet sauvignon y syrah)	150,00 €
<b>Dehesa del Carrizal Syrah</b> DOP Dehesa del Carrizal - Vino de Pago (Syrah)	6,50 € / 32,00 €
<b>Alto de Moncayo</b> DO Campo de Borja (Garnacha)	44,00 €
<b>Abadía Retuerta Selección Especial</b> DO Castilla y León (Tempranillo, syrah y cabernet sauvignon)	44,00 €
<b>Mauro</b> DO Castilla y León (Garnacha, tempranillo, syrah, tinta del país)	56,00 €
<b>Mauro Vendimia Seleccionada</b> DO Castilla y León (Tempranillo)	85,00 €
<b>San Román</b> DO Toro (Tinta de toro)	52,00 €
<b>Pétalos del Bierzo</b> DO Bierzo (Mencía)	35,00 €
<b>Buche</b> DO Extremadura (100% Tempranillo)	22,00 €
<b>Duo Saint-Émilion Grand Cru</b> DO Saint Emilion (100% Merlot)	65,00 €

## VINOS DE POSTRE

Olivares tinto dulce DO Jumilla (Monastrell)	7,50 €
Ximénez-Spinola Solera 1918 DO Jerez (Pedro Ximénez)	14,00 €
Ximénez-Spinola Vendimia Tardía 2019 DO Jerez (Pedro Ximénez)	7,00 €
Jorge Ordoñez nº2 Moscatel DO Málaga (Moscatel)	7,00 €
Tokaji 3 Puttonyos DO Hungría (Furmint, Hárslevelű, Sargamuskotaly, Zeta)	9,00 €
Tintilla de Rota Bodegas El Gato	4,50 €
Sidra de Hielo Valverán 20 Manzanas	14,00 €

## AGUARDIENTES Y LICORES

Tía María	5,00 €
Cointreau	5,00 €
Baileys	6,00 €
Malibú	5,00 €
Marrasquino	5,00 €
St. Germain	8,00 €
Pacharán Baines Oro	3,50 €
Orujo de hierbas	3,50 €
Orujo blanco	3,50 €
Orujo crema	3,50 €
Limoncello	3,50 €

## GINEBRAS

Seagrams	8,00 €
Bombay Sapphire	8,00 €
Beefeater	8,00 €
London	10,00 €
Martin Miller	9,00 €
Brookmans	10,00 €
Citadelle	9,00 €
Hendricks	10,00 €
Bulldog	9,00 €
G - Vine	10,00 €
Gin Mare	10,00 €
Mombasa fresca	9,00 €
Rives Especial	9,00 €

## VODKAS

Grey Goose (Francia)	11,00 €
Belvedere (Polonia)	11,00 €
Absolut (Suecia)	8,00 €

## RON Y TEQUILAS

Havana Club 7 años	9,00 €
Barceló	8,00 €
Santa Teresa Gran Reserva	8,00 €
Conde de Cuba 7 años	8,00 €
Legendario	8,00 €
Zacapa 23 años	14,00 €
Diplomático	9,00 €
Brugal Extra Viejo	9,00 €
Matusalem 10	8,00 €
Don Julio reposado (México)	15,00 €
Mezcal (México)	12,00 €

## BRANDY Y COGNAC

Carlos I Brandy	9,00 €
Remy Martin Cognac VSOP	10,00 €

## WHISKIES Y BOURBONS

Ballantines	8,00 €
White Label	8,00 €
Jameson	8,00 €
Johnnie Walker Black Label	8,00 €
Glenmorangie Original	10,00 €
Macallan 12	14,00 €
Chivas Regal 18 años	14,00 €
Glenfiddich	10,00 €
Four Roses	8,00 €
Jack Daniel's	9,00 €